ANNO SECONDO - N. 42 SABBATO 15 GENNARO 1844

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

AGRICOLTURA

ESPERIMENTO

La concimazione col letame semplice messa a confronto colla concimazione del sovescio di Colzat, in un terreno argilloso sciolto, misto a silice, piantato a viti.

Si scelse nell'anno 1840 un pezzo di terra della quantità di campi 4 di klafter 4015 l'uno (ett. 0,36,51). Tre di questi campi si trovavano seminati a frumento, ed uno a sorgoturco, e tutti quattro avevano bisogno d'essere concimati nel successivo anno per la produzione de' cereali.

Raccolto a' primi di luglio il frumento ne' tre campi, si seminò in quelli, come di consuetudine, il così detto sorgoturco cinquantino, se lo zappò a suo tempo, e poscia se lo rincalzò. Subito fatto questo lavoro, si gettò lungo i solchi di due di detti campi del letame ridotto con miscuglio di terra a terriccio, in ragione d'un carro e mezzo per campo, (quando si parlerà di carri di concime, s'intenderà sempre ch'essi siano circa del peso di funti 2000) chil. 1120. Si sparse indi sopra detto terriccio funti 20 di semente di Colzat, e mentre il villano ciò faceva, trascinava dietro a sè col mezzo d'una funicella una fascina, la quale radendo i fianchi delle porche, faceva cadere ne' solchi su detta semente sparsa quanta terra bastava a coprirla leggermente.

Nel quarto campo alla metà d'ottobre venne raccolto il sorgoturco, indi si sgombrò il campo dalle canne del medesimo, e poscia se lo erpicò. Ciò fatto, si condusse in quello 9 carri di letame semplice, e se lo sparse lungo i solchi, seminandovi poi il frumento a'24 dello stesso mese.

Il sorgoturco cinquantino che occupava gli altri tre campi, non giunse a perfetta maturazione che ai primi di novembre, e non si potè quindi raccoglierlo che il giorno 3 di detto mese: ed immediatamente

dopo raccoltolo, si sgomberarono i campi delle canne del cinquantino.

A quell'epoca si trovava il Colzat, che s'aveva seminato ne' due campi quando si rincalzò il cinquantino, molto vegeto e ricco di foglie, e quindi se lo sradicò dalla terra, se lo distese lungo i solchi, e dopo aver fatto scorrere l'erpice sopra il colmo delle porche, si seminò il frumento in un campo a' 4 di novembre. E nell'altro campo si rovesciarono coll'aratro le porche col Colzat stesso nei solchi coprendolo così di terra, senza però farvi semina di sorta.

Il terzo campo fu lasciato intatto tutto l'inverno sino alla primavera, come ordinariamente si usa; ed a'28 d'aprile si concimò questo con carri 9 di letame semplice, e nell'indomani se lo seminò a sorgoturco. Nello stesso giorno pure, s'apersero coll'aratro le porche del campo in cui niente s'aveva seminato nell'antecedente autunno, ma nel quale s'aveva coperto coll'aratro di terra il Colzat; poscia se lo erpicò, e subito si seminò anche in esso il sorgoturco.

Nel primo campo seminato a frumento sul letame semplice si raccolse	Metzen 11 1/4	Ettol. 6,97,5
Nel secondo seminato a frumento sul sovescio di Colzat . . .	» 10 1/4	» 6,35,5
Nel terzo seminato a sorgoturco sul letame semplice . . .	» 13 1/2	» 8,37.-
Nel quarto seminato a sorgoturco sul sovescio di Colzat . . .	» 15 1/2	» 9,61.-

Confrontando dunque e il risultato della rendita ottenuta dalla concimazione del letame semplice con quella ottenuta colla concimazione del sovescio, e la concorrenza delle diverse circostanze che accompagnarono la seminagione, si ravvisa:

1.° Che la quantità di frumento raccolta nel campo concimato col letame semplice, superò quella del campo concimato col sovescio di Colzat d'un metzen; che quest'ultimo campo venne seminato undici giorni più tardi del primo, ed inoltre ch'esso era stato coltivato l'anno prima a frumento, circostanze sfavorevoli pel detto ultimo campo.

2.° Che la quantità di sorgoturco raccolta nel campo concimato col letame semplice, fu minore di quella raccolta nel campo concimato col sovescio di Colzat di due metzen; e che la seminagione d'ambidue questi campi venne eseguita a circostanze pari.

Da questo esperimento si può desumere, che il sovescio di Colzat, qualora si invigorisca la vegetazione d'essa pianta in ogni campo con un carro e mezzo di concime ridotto con miscuglio di terra a terriccio, somministra tanti sughi fertilizzanti, quanti somministrarne possono 9 carri di letame semplice: ed anzi è da credersi, che ne somministra forse una maggior quantità, giacchè, come si è veduto nell'esperimento di confronto, il campo seminato a sorgoturco e concimato col sovescio diede, a circostanze pari di seminagione con quello concimato col letame semplice, due metzen di più di questo ultimo.

In tutta la pianura aratoria del goriziano si usa in generale di concimare un campo con carri 9 di letame semplice, ed i terreni si dividono in gran parte in tante possessioni della quantità circa di campi aratorii 25 ciascheduna, i quali vengono lavorati da famiglie coloniche, tenendoli le medesime od in affitto da' proprietarii dei fondi, od a mezzadria con essi. Dette famiglie coloniche non accumulano in via ordinaria col numero degli animali che nutrono in stalla, e con le immondizie di casa che raccolgono, che circa annualmente carri 45 di letame. Da ciò risulta, che ogni anno soltanto, usandovi il sistema d'ingrasso per le terre sopra enunciato, una sola quinta parte di detta pianura aratoria possa venire concimata.

Ora ritenuto che sia, come lo è, possibile ottenere con 45 carri di letame, qualora si copra il medesimo di quando in quando con leggieri strati di terra, ed a suo tempo se lo ammalgami con essa, carri 37 1/2 di terriccio; ne seguirebbe la

possibilità di concimare ogni anno col sovescio di Colzat i campi aratorii tutti della pianura goriziana, invece di concimarne col letame semplice una sola quinta parte. Ed a ciò fare non s'opporrebbe la biennale rotazione che si pratica in provincia, alternando sempre la coltivazione del frumento con quella del sorgoturco, giacchè essa offre opportuna occasione di servirsi di detta concimazione a sovescio ogni anno in tutti i campi, potendo egualmente seminare il Colzat per uso di sovescio nel sorgoturco dopo rincalzato, come se lo semina nel cinquantino, secondo prodotto che segue sempre nelle terre il frumento.

Qualora si ammetta adunque la possibilità dell'annua concimazione a sovescio di tutta la pianura aratoria goriziana; bisogna anche ammettere, che ne seguirebbe un notabilissimo ed incalcolabile incremento nella quantità de' cereali che si producono in provincia; incremento questo, che non costerebbe all'agricoltore che coltiva 25 campi aratori, oltre al valore della letaminazione di consuetudine, che soli fior. 10 kni. 11 (fr. 26,58) per anno, prezzo approssimativo di funti 250 di semente di Colzat; tralasciando però di conteggiare que' lavori manuali che fanno i coloni con gl' individui della propria famiglia, nonchè quelli che fanno co' propri animali.

L' esperimento qui esposto non concerne che l' utilità che si può ritrarre dal sovescio di Colzat. Tuttavia non sarà fuori di luogo di far anche osservare, che il sovescio di segale, lupini, fava vernale, veccia, trifoglio incarnato ec. ec., è egualmente commendevole; e che sta soltanto nell' agricoltore intelligente ed osservatore di preferire pel sovescio l' una o l' altra di queste piante, secondo che più o meno meglio allignano ne' terreni di natura diversa, e sia la loro coltivazione tollerabile col sistema di rotazione in pratica.

Si prevede che taluni esclameranno, e non senza ragione, che un esperimento unico, isolato, non basta per dedurre dal medesimo senza titubare un vantaggio cotanto considerabile come qui si deduce. Ma a que' tali si risponde, che supposto che sia anche vero, che un esperimento solo, eseguito parzialmente in un' unica qualità di terreno, non possa servire di dato generale, assoluto, od immancabile, onde da esso dedurre il vantaggio che si promette; sarà d' altronde sempre vero, ch' esso esperimento metterà gli agricoltori in avvertenza, affinchè i medesimi facciano saggi a schiarimento di una cosa di tanta importanza: saggi questi, che non potranno mai riuscire dannosi a chi che sia, ma che bensì, potranno certamente riuscire per moltissimi d' utilità somma. A maggiormente animare gli agricoltori a tale impresa, lo scrivente dichiara, ch' esso già da oltre dieci anni, ogni anno or quà or là, in campi di differente qualità di terreno, mise in pratica il sovescio di colzat, e che per quanto ha potuto complessivamente osservare, egli ha sempre trovato, che i cereali concimati col sovescio non cedettero punto, nè nella loro vigorosa vegetazione, nè nella loro abbondante produzione, a quelli concimati col letame semplice.

Campolongo, Settembre 1843

Vincenzo Co. Michieli.

ECONOMIA DOMESTICA

DEL POLLAJO E DEI POLLI.

(Continuazione e fine)

La massaja ancora deve continuamente sorvegliare i polli, e tenerli lontani dai loro nemici, senza di che il loro mantenimento diverrebbe una sorgente d' imbarazzi e di spese piuttosto che di profitto e di utilità. Per ben soddisfare a quest' ufficio, bisogna che la massaja sia pulita, attiva, dolce, paziente, destra, vigilante: quando essa riunisce queste condizioni, è un vero tesoro; ma pur troppo esso è raro.

Il suo primo dovere, quando ne assume l' incarico, è di cercare di farsi cono-

scere ed amare dal pollame che le è confidato; mantenere la pace fra loro; dar loro a mangiare nelle ore stabilite, poichè la gallina è un animale d'abitudine, il più piccolo sconcerto la contraria. Dimorando fin tardi nel pollajo, perde un tempo prezioso per occuparsi del suo nutrimento, e non ne ha più quanto glie ne basti per cercar con la stessa attività quello di cui si provvede da se stessa. Conviene quindi che elleno abbiano la prima razione ad una ora stabilita, cioè al levar del sole in tutte le stagioni, e la sera dalle due alle quattro ore: allora la porta del pollajo, che si lasciò aperta tutta la giornata, si chiude, toltone un pertugio per ove i polli rientrano successivamente, pertugio che convien chiudere la notte, onde non entrino animali nocivi.

La massaja deve inoltre passar sovente in rivista il pollame, per vedere se son tutti; assister qualche volta al loro pasto, onde giudicare del loro appetito; esaminar se sono in buon stato, se ingrassano o dimagrano. Se, esaminando lo sterco, vede che sono costipati, è necessario che dia loro un nutrimento più liquido, e fra le erbe la bietola e la latuga; se per lo contrario sono minacciati da un *flusso di ventre*, convien cangiar razione, e dare loro dell'orzo; poichè questa malattia ch'è facile vincere nel suo principio, una volta stabilita, diviene incurabile e spesso contagiosa.

Il nutrimento caldo contribuisce alla salute e alla fecondità dei polli. I pomi di terra sono per essi un cibo eccellente, specialmente nell'inverno, ma convien darli cotti e ancor caldi, tagliati e mescolati con altri alimenti.

Abbiamo detto che se i polli avranno un buon pollajo, aria sana, un alimento regolare ed abbondante, acqua chiara e netta, difficilmente o non mai ammaleranno. Ciò non ostante conviene che la massaja osservi i polli quand'escono dal pollajo; se alcuni rimangono immobili, silenziosi, o camminano colle ali pendenti, quest'è indizio sicuro di malattia, della *pipita* o del *bottone*.

La *pipita* si manifesta da una pellicola o cartilagine bianca che circonda l'estremità della lingua. Questa pellicola impedisce ai polli di bere e di cantare. Essi mangiano poco e con molta fatica. La privazione di acqua, il gran caldo, le bevande sporche, sono la causa di questa pellicola, che si leva colla punta di un ago grosso, e si lava indi la ferita con un pò di aceto. La pipita non è che un sintomo di una malattia reale, la cui causa lontana è nelle cattive digestioni, e queste devonsi ai grani ammuffati, alle acque corrotte, alla sporcizia dei pollai.

Quando la gallina è attaccata dal *bottone*, egli è facile avvedersene dal suo andamento. Essa non si scuote al sole, cammina colla testa bassa; la sua cresta non è di color pallido, come quando ha la pipita, ma nerastro e molle; la sua coda è pendente, e le sue penne non sono più così liscie. Si taglia il bottone con un temprarino, se si ha ferma la mano; ma è meglio adoperare le forbici che abbiano la punta acuta: bisogna guardarsi dall'attaccare la parte grassa del groppone.

Conviene inoltre che la massaja separi i polli operati dagli altri; perchè quelli sani li beccherebbero, e potrebbero riaprire la ferita. I malati hanno d'altronde bisogno, per qualche giorno, d'un nutrimento rinfrescante e appetitoso, che gli altri loro toglierebbero, e ch'essi non avrebbero la forza di difendere.

G. B. Z.

ECONOMIA

—

DEL PESO VIVO DELLE BESTIE GRASSE

Non sarebbe cosa onesta e giusta di offrire agli agricoltori un mezzo molto probabile per indicare il peso degli animali vivi a sicura norma di contrattazione de' proprietarj meno pratici che per tal modo non avrebbero più a pesare i loro animali come usasi spogliati della pelle e privi del capo, delle quattro zampe, del

sevo e de' visceri tutti, l'avanzo verbigrazia del coltello *et quidem* coltello macellaresco? A soddisfare adunque a questo bisogno degl'inesperti agricoltori noi riporteremo quanto leggesi nel Felsineo.

« Ma se il conoscere il peso dell'animale vivente può, come non è chi nol vegga, riuscire utilissimo all'agricoltore, sarà egli egualmente gradevole al macellajo che quegli il sappia e il conosca? Vorrà egli il macellajo benedire a quella pratica per la quale a peso vivo i bovini d'or innanzi si vendessero? Ma se il medesimo ha pur costume di comperare i lattanti a peso vivo, convenendo nel maggiore o minor prezzo, secondo la diversa loro qualità, non so qual differenza possa esservi nell'applicare somigliante uso anche alle bestie grosse. D'altronde quante volte il macellajo stesso non s'inganna egli pure comperando ad occhio? Che se ha tutta la fede nell'occhio suo, niuno gli vieta servirsene, e la bilancia a ponte è là solo per utile norma all'agricoltore nelle sue contrattazioni, e per conoscere quando voglia i risultati economici dell'ingrassamento. L'importo o prezzo d'un bue non dipende solo dal suo peso, dipende anco dal valore che si conviene d'assegnare ad ogni cento libbre di quel suo peso medesimo, e quantunque pretendasi molto difficile il rilevare il peso netto di carne che può ritrarsi da un bue prima di macellarlo, e privarlo della pelle, del capo e di tante altre sue parti, non è problema impossibile: quanto diremo appresso, e più le sperienze che potranno farsi in proposito, ne renderanno abbastanza facile e pratica la soluzione.

» Due mezzi hannovi per conoscere il peso di un animale da macello: 1.° la misura del medesimo, e questo mezzo immaginato da un fiammingo, e suggerito ed esperimentato dal celebre Dombasle, è fondato sul principio che il peso netto della carne è costantemente in relazione col perimetro del torace: 2.° pesarlo vivo assegnando una detrazione per ogni cento libbre a norma della sua qualità, e questo è quello che ora verremo indicando. Qui però non dobbiamo omettere una nostra idea che non sappiamo ancora da niun altro nè immaginata nè posta in pratica. Generalmente parlando la migliore o men pregiata qualità d'un bue, l'essere esso più o men grasso da che dipende? noi crediamo fermamente che la sua grassezza stia in ragion diretta del suo peso e nella inversa del suo volume: dunque quando si uniscono i due elementi della misura e del peso dell'animale vivente, si potrà ottenere assai probabile indizio del suo vero valore.

» I più esperti macellaj giudicano sì destramente a colpo d'occhio gli animali grassi che difficilmente s'ingannano più del tre o quattro per cento. Rapporto però alla quantità del sevo non hanno eguale fortuna, perciocchè l'abbondanza di questo dipende dalla qualità degli alimenti, od anche da particolar disposizione o natura dell'animale ingrassato. Per indagare la qualità d'un bue si tasta al disotto de' fianchi fra il ventre e le coscie, si tocca nel petto, nelle coste, presso la coda, e quello si reputa più *fino* che presenta gli ossi più coperti di carne, e più morbide le sue parti. Ma questi indizj ed altri che giovano al compratore, sono ben di poco rilievo per chi vende: i contraenti sono in questo in disegual condizione. Un macellajo che spaccia tre o quattro bestie per settimana compra da 150 a 200 animali all'anno; in soli quattro o cinque anni egli fa la sua pratica sopra un migliajo di bestie, mentre in egual spazio di tempo tal colono o proprietario non ne avrà forse venduto una dozzina, spesso anche senza saperne il preciso peso, e sempre poi ignorando quanto sevo siasi ricavato.

» Noi ammettiamo per verità che i buoi, i quali hanno fatto un certo viaggio dal luogo d'ingrasso al mercato, debbano dare una quantità di carne in peso netto maggiore degli altri, oltrechè la loro carne medesima diviene migliore scompartendo meglio la grascia nel tessuto cellulare; ammettiamo che alle diverse razze debbano corrispondere proporzioni diverse; nondimeno con alcune esatte sperienze si potrà facilmente per ogni paese

conoscere un medio o una scala di molta probabilità. I Tedeschi l'ànno già stabilita in molte contrade, e gl'Inglesi superlativamente carnivori hanno fatto infinite ricerche, ond'è risultato il medio seguente. Si assegnano tre classi ed il peso netto di carne si determina in questo modo:

Per ogni cento libbre, peso vivo, si calcolano:

	Lib. di carne	Lib. di sevo.
1. Ne'bovi in carne discreta	52 a 55	4 a 5
2. Ne'bovi mezzo grassi	55 a 60	5 a 8
3. Ne'bovi ben grassi	60 a 65	6 a 12

Quindi un bue che sia p. e. di lib. 1600 vivo riescirà circa:

		Carne	Sevo
Se discreto.	Netto Lib.	850	Lib. 56
Se mezzo grasso.	»	925	» 100
Se grasso.	»	1000	» 150

» Gli autori inglesi Anderson e Sinclair insegnano una formola per i bovi in carne ma non grassi. Conosciuto il peso vivo dell'animale si prende la metà e vi si aggiungono i quattro settimi del peso totale: la metà di questa somma indica il peso della carne netta. Così nel bove sopra esposto di lib. 1600.

Si noti la metà cioè	Lib.	800
Si aggiungano i 4/7	»	912
Si sommi.	Lib.	1712

» Metà ossia netto libb. 856, il quale a un dipresso concorda coll'enunciata prima valutazione. In generale un bue, esclusi i meno che discreti, rende una quantità di carne netta eguale alla metà del suo totale peso più del 2 al 15 per cento del peso totale secondo ch'è più presso al suo massimo ingrassamento ».

» Sarebbe quindi desiderabile che in tutti i macelli vi fosse un ponte a bilancia, e si instituissero nuove esperienze che confermassero o modificassero le già fatte ».

—

INDUSTRIA

—

INDUSTRIA SERICA IN FRIULI.

Il Friuli si può ritenere che produca più di 400,000 libbre di seta, e stando al risultato dell'anno 1842, libb. 430,000 per le quali vi vogliono 3,080000 libbre di bozzoli, e per nutrire una corrispondente quantità di bachi abbisognano 54 milioni e mezzo di foglia di gelso, dal che potrebbesi dedurre non essere il numero di queste piante minore di due milioni, oltre le piantagioni recentissime; e ammettendo i bozzoli al medio valore di lire 1.75 austr. si avrebbe un capitale di 5,390,000 lire, di cui una parte ragguardevole spetta agli agricoltori ed ai proprietari dei terreni. Quest'è adunque tutto vantaggio dell'agricoltura.

Ora vediamo i vantaggi che ricadono sulle manifatture. Le libbre 3,080,000 di bozzoli si lavorano in 4500 caldaje, le quali pella loro costruzione di fornelli, di bacini di rame, cavalletti di legno, naspi, ed altri ordigni rappresentano il capitale di lire 225000, le quali vanno a beneficio delle arti e delle manifatture, il cui giro a profitto perpetuo delle medesime, in un numero indeterminato di anni, più o meno, progressivamente rinnovasi, e certo non devesi calcolare meno di un 10 per 0/0 all'anno, il che forma un capitale annuo in circolazione di 22,500 lire. E qui non si è calcolato il capitale impiegato nella fabbricazione di appositi edifizj, i quali sono oltre i cento, i quali rappresentano un capitale di un milione e mezzo almeno impiegato tutto a profitto delle arti, i quali edifizj abbisognano ogni anno di riparazioni, e quindi nuovi utili pegli artisti. Or qui devono lavorare ogni anno 8000 persone a svolgere, agguindolare, ed in ben ordinate matasse preparare le sete dei bozzoli, oltre i regolatori, e le lavoratrici in numero almeno di 7 ad 800, a scegliere i bozzoli medesimi nelle loro diverse preparazioni, per la qual cosa si ha rappresentato in salari un capitale

di circa 675000 lire, distribuito in 9000 operai.

Le legna necessarie ad alimentare il fuoco nei fornelli, come abbiamo altre volte detto, debbonsi valutare non meno di 300,000 lire, capitale che circola ogni anno, e che una gran parte va a profitto della popolazione rustica la più bisognosa. Aggiungasi a tutto ciò i bozzoli sfarfallati, i doppi, le falloppe, e que' *prodotti* detti *bassi*, i quali rappresentano un capitale di altre 300,000 lire, tutto a vantaggio delle manifatture per il susseguente scardasso, e diverse maniere di tessuti.

Finalmente vi hanno altre persone che traggono profitto interponendosi alla vendita de' bozzoli, e della seta, le quali percepiscono più di 225,000 lire.

Ma la seta greggia dà un lavoro pressochè continuo a 40 torcitoi o filatoi, nei quali si lavora in organzino e trame più di 250,000 libbre di seta, e queste mettono in circolazione nella classe più bisognosa un capitale di oltre 250,000 lire, oltre un capitale di altre 150,000 lire che rimane ai proprietari o mercanti.

Da tutto ciò si vede che in Friuli con questa merce preziosa, la quale posta immediatamente in vendita, si può far circolare un capitale di 7,312,500 lire.

Quest'è una bella cifra, e molto lusinghiera; ma convien porvi mente che il grano turco, di cui abbisognò l'anno decorso la provincia, ci portò via più della metà di questo capitale. Quanto adunque non siamo lungi per arrivare a procurarci la polenta in casa nostra! Attenti, o Friulani, spingete i vostri prati artificiali, coi quali manterrete un maggior numero di animali, e questi vi daranno abbondanti concimi, e coi concimi avrete raccolte abbondanti di grani. Questa è la scala della vera prosperità, e chi non ascende per questi gradini, non giungerà mia alla meta.

G. B. Z.

VARIETÀ

ABUSI POPOLARI

Articolo Secondo.

SOSTANZE ALCOOLICHE SPIRITOSE

Birra

La fabbricazione e l'uso della Birra (*vino d'orzo, vino di grano, cerevisia*), come bibita spiritosa e suffraganea al vino, in quei paesi ove non alligna la vite vinifera, rimonta ad epoche immemorabili. La storia mitologica dell'Egitto, che è la più antica del mondo, ne attribuisce l'invenzione ad Iside od Osiride, numi egiziani dei tempi favolosi di quelle calde contrade. Tutti i popoli settentrionali, ove non regna la vite, ed abbondano i graminacei, orzo, avena, segala, frumento ec., ne introdussero in seguito largamente la costumanza. Finalmente a questi ultimi tempi anche i popoli di quelle fertili contrade, ove spande la vite i pampinosi suoi tralci e allarga co' suoi grappoli e spumanti liquori lo spirito dell'uomo sociale, quasi invidiosi de' beni fittizii di quelle malinconiche lande, ne vollero introdurre la matta usanza. E la nostra Italia, sempre serva allo straniero per ciò che risguarda la moda ed i costumi d'oltremonte od oltremare, ne adottò stranamente l'uso, e vi si eressero magnifiche birrerie nel centro delle più colte ricche e fiorenti città.

Non parlerò ora del suo metodo di fabbricazione, potendo essere oggimai noto ad ognuno. Dirò solo essere la birra un prodotto della fermentazione germinosa, ed alcoolico-saccharina dell'orzo o di altri grani cereali. Nella bollitura del grano vi si unisce il luppolo (*humulus lupulus L.*), il quale contiene la luppolina, sostanza narcotico-acre, che agisce a preferenza sul sistema cerebrale, accagionando stupidità ed ottundimento de' sensi. Colla fermentazione accennata (per un processo chimico della natura, di cui ci sono ignote tuttavia le leggi delle reciproche affinità elementari, poste in moto dall'umidità, calorificazione e quiete) vi si sviluppa la sostanza alcoolica spiritosa, la quale, come si è detto più sopra, abusandone, agisce in modo incongruo e malefico sull'asse cerebro-spinale. Si evolve altresì sotto la sua fermentazione buona copia di gas acido carbonico il quale, per le dottrine del professor Giacomini, agisce anch'esso, benchè in ragione opposta all'alcool, sul sistema cerebro-spinale, e produce anch'esso stupore, torpore e insensibilità nervosa.

La birra contiene inoltre, dietro l'analisi chimiche ultimamente instituite, gomma, zucchero, amido, glutine, mucilaggine, un olio volatile, un principio amaro, dell'acido acetico e malico, tutti commisti a molta acqua. Tutte queste sostanze variano però nelle loro proporzioni, variando così le diverse specie. – La birra infatti dividesi in forte, spumante e piccola. La forte contiene più alcool, la spumante più gas acido carbonico, e la piccola più acqua. La birra in generale, esercita sempre sull'umano organismo una facoltà eccitante, nutritiva, diuretica e dissetante.

V'hanno eziandio varie altre qualità di birra, come sono le birre medicinali, accennate specialmente da Van-Swieten e Virey, cioè, la birra abietina od antiscorbutica, la birra di china-china o profilattica, la febbrifuga ec.; ma a tutte queste io passo sopra, non essendo mio scopo di tessere una dettagliata monografia di questa fermentata bevanda; mio scopo si è quello unicamente di dire una parola sola intorno a' danni economici ed igienici, che dalla introduzione e dall'abuso di questa sostanza alcoolica all'Italia derivano.

Danno ne sente, prima di tutto, dall'introduzione delle birrerie in Italia la nostra pubblica economia;

a) Perchè, dandosi la massa del popolo, particolarmente in tempo d'estate, all'uso frequente e smodato di questa bibita straniera, resta invenduto nelle cantine il vino, che è una delle principali derrate del suolo italiano, e lo si deve quindi smerciare a vil prezzo, o mandare all'estero con enorme dispendio per la sua traduzione e vendizione:

b) Perchè si vanno a consumare, per la fabbricazione della birra, un'abbondevol copia di cereali (orzo, avena, segala ec.), che potrebbero viepiù utilmente impiegarsi agli usi economici famigliari, od anche per foraggio, onde saginare gli animali di macello.

E danno ne pruova, in secondo luogo, l'economia dell'umana salute: perocchè la birra, specialmente la forte o doppia, eccita fortemente tutta la macchina animale, produce ubbriachezza accompagnata da indigestione, e più lunga di quella procurata dal vino; e col continuo ed immodico uso di essa vi si ingenera obesità e corpulenza straordinaria. Virey pretende che i Boemi, pel largo uso della birra, vadano più soggetti ai calcoli biliari. La birra inoltre, se è recente e torbida, induce sovente coliche, meteorismo, dissenteria, e iscuria o ritenzione d'orina.

Vuolsi da taluno che l'uso della birra, specialmente piccola o dilungata coll'acqua, possa riescire utile nelle febbri infiammatorie: ma a me pare che, quando è birra fermentata, deggia sempre contenere principii alcoolici spiritosi i quali, per conseguenza, non possono che aggravare un'affezione di stimolo.

Finalmente è osservazione de' pratici, che il largo e continuato abuso della birra (che dell'uso moderato non parlo, potendo entrare nella dietetica comune) induce ostinate ed incomode scolazioni mucose e blennoroiche per l'uretra e per la vagina muliebre.

Per le quali cose tutte, ben a ragione il Redi, da quel gran poeta, medico, filosofo e naturalista che era, in proposito della birra cantava:

» Chi la squallida Cervogia
» Alle labbra sue congiugne,
» Presto muore o rado giugne
» All'età vecchia e barbogia.

» Beva il sidro d'Inghilterra
» Chi vuol gir presto sotterra;
» Chi vuol gir presto alla morte
» Le bevande usi del norte.

» Hanno i pazzi beveroni
» Quei Norvegj e quei Lapponi.
» Quei Lapponi son pur tangheri,
» Son pur sozzi nel lor bere!
» Solamente nel vedere
» Mi fariano uscir de' gangheri. ec. ec.

JACOPO DOTT. FACEN.

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

AVVISO

In seguito ad ossequiato Governativo Decreto 17 novembre p. p. N.° 44792-1488, l'agenzia di questo Giornale assunse la Ditta di *Tipografia e Libreria dell'Amico del Contadino.*

Essendo quindi cessata ogni ingerenza di *Giacomo Pascatti,* le lettere ed i gruppi saranno diretti franchi: *Alla Tipografia e Libreria dell'Amico del Contadino in San-Vito al Tagliamento.*

Le stesse disposizioni riguardano le Librerie filiali di Pordenone e Portogruaro.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL AMICO DEL CONTADINO